

<<蔬菜栽培技术手册>>

图书基本信息

书名：<<蔬菜栽培技术手册>>

13位ISBN编号：9787532399710

10位ISBN编号：7532399710

出版时间：2010-1

出版时间：上海科学技术出版社

作者：郁樊敏，陈德明 编

页数：412

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<蔬菜栽培技术手册>>

前言

随着蔬菜产销形势的不断发展，广大蔬菜科技工作者和生产第一线的管理者、经营者及菜农，迫切需要一部具有科学性、实用性和结合时代生产特点的蔬菜生产技术的工具书。

本书的作者正是为了满足这一要求：精心编写了《蔬菜栽培技术手册》。

本书从蔬菜生产的实际出发，分别介绍了蔬菜基础知识，设施蔬菜栽培及覆盖栽培，蔬菜育苗，蔬菜茬口安排，大棚生产，无土栽培，蔬菜采后处理，蔬菜杂交制种和蔬菜病虫害绿色防控等技术，并详细阐述了12大类95种蔬菜的栽培作型、对环境的要求及生产技术，具有较强的指导性和可操作性。

目前，蔬菜生产正处于新的发展时期，蔬菜生产不但要求品种丰富、产品鲜嫩，更要求蔬菜安全、卫生、优质和富有营养。

本书的作者大多是长期从事蔬菜技术推广和蔬菜生产管理的科技工作者，书中介绍的各项技术都是目前蔬菜生产上正在运用和推广的。

相信此书的出版，将会推动蔬菜生产的进一步发展，可为蔬菜技术推广人员、生产者和管理者提供一份有益的参考资料，将受到有关方面的关注和欢迎。

<<蔬菜栽培技术手册>>

内容概要

《蔬菜栽培技术手册》从蔬菜生产的实际出发，分别介绍了蔬菜基础知识，设施蔬菜栽培及覆盖栽培，蔬菜育苗，蔬菜茬口安排，大棚生产，无土栽培，蔬菜采后处理，蔬菜杂交制种和蔬菜病虫害绿色防控等技术，并详细阐述了12大类95种蔬菜的栽培作型、对环境条件的要求及栽培技术。全书内容科学实用，技术规范，通俗易懂，具有较强的指导性和可操作性。

<<蔬菜栽培技术手册>>

书籍目录

综合篇一、蔬菜基础知识(一)蔬菜的农业生物学分类(二)蔬菜的生长发育时期(三)植物的光饱和点和光补偿点在生产上的应用(四)蔬菜的春化现象和春化处理(五)植物的光周期现象在蔬菜生产上的应用(六)蔬菜种子的消毒处理(七)营养钵育苗的优点及管理(八)植株调整的措施及作用(九)整枝、摘叶的方法及作用(十)无公害蔬菜生产技术(十一)绿色食品蔬菜生产技术(十二)有机蔬菜生产技术二、设施栽培及覆盖栽培(一)二氧化碳施肥(二)滴灌、微喷技术(三)地膜覆盖栽培(四)遮阳网覆盖栽培(五)无纺布覆盖栽培(六)防虫网覆盖栽培三、蔬菜育苗技术(一)电加温线育苗(二)工厂化育苗(三)夏秋季露地育苗四、蔬菜茬口安排(一)蔬菜茬口安排的原则(二)大棚瓜类蔬菜茬口模式(三)大棚茄果类蔬菜茬口模式(四)大棚白菜、绿叶菜类蔬菜茬口模式(五)大棚芦笋插种蔬菜茬口模式五、塑料大棚蔬菜生产技术(一)蔬菜塑料大棚的结构(二)棚膜的性能和规格(三)大棚(标准6米大棚)内气象因子的特点及变化规律(四)蔬菜大棚的周年利用六、蔬菜无土栽培技术(一)无土栽培的形式(二)芽菜无土栽培技术(三)生菜水培技术(四)樱桃番茄基质栽培技术七、蔬菜采收与采后处理技术(一)蔬菜采收与分级(二)蔬菜包装(三)蔬菜预冷八、蔬菜杂交制种技术(一)番茄杂交制种(二)茄子杂交制种(三)黄瓜杂交制种(四)花椰菜杂交制种(五)甘蓝杂交制种九、蔬菜病虫害绿色防控技术(一)性诱剂使用技术(二)杀虫灯使用技术(三)色板使用技术(四)防虫网使用技术(五)农药科学使用技术栽培篇一、根菜类(一)萝卜(二)胡萝卜(三)芜菁(四)芜菁甘蓝(五)根萵菜(六)美洲防风(七)牛蒡(八)辣根二、白菜类(一)大白菜(二)小白菜(青菜)(三)塌棵菜(四)菜薹三、芥菜类(一)雪里蕻(二)弥陀芥(三)金丝芥、银丝芥(四)榨菜四、甘蓝类(一)结球甘蓝(二)抱子甘蓝(三)球茎甘蓝(四)花椰菜(五)绿花菜(六)芥蓝(七)紫甘蓝五、茄果类(一)番茄(二)辣椒.....

<<蔬菜栽培技术手册>>

章节摘录

(六) 蔬菜种子的消毒处理 1.热水烫种 热水烫种方法是：将种子投入5倍于种子重量的一定温度的热水中浸烫，并不断搅动，使种子受热均匀；待水温降至30℃时停止搅动，转入常规浸种催芽。

因各种蔬菜种子的耐热能力不同，烫种时水温要有差别，如水温过高，会烫死种子；水温过低，则杀菌效果不佳。

番茄、辣椒、十字花科蔬菜的种子用50℃左右的热热水浸烫，可防猝倒病、立枯病、溃疡病、叶霉病、褐纹病、炭疽病、根肿病、菌核病。

黄瓜和茄子种子用75—80℃的热热水烫种10分钟，能杀死枯萎病和炭疽病病菌，并使病毒失去活力。

西瓜种子用90℃的热热水烫3秒钟，随即加入等量的冷水，使水温立即降至50—55℃，并不断搅动，待水温降至30℃时，转入常规浸种催芽，能杀死多种病原物。

2.干热消毒 干热消毒是将种子置于恒温箱内进行消毒处理的一种方法。此法几乎能杀死种子内所有的病菌，并使病毒失活，但在消毒前一定要将种子晒干，否则会杀死种子。

各种种子要求处理的温度和时间不同，如番茄、辣椒和十字花科种子需72℃处理72小时；茄子和葫芦科种子需75℃处理96小时；豆科种子耐热能力差，不能进行干热消毒。

3.药剂消毒 药剂消毒就是用药剂浸种或拌种。常用药剂和使用方法如下。

<<蔬菜栽培技术手册>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>